



PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11) Publication number: **09140344 A**(43) Date of publication of application: **03.06.97**

(51) Int. Cl.

A23L 1/162
B65D 77/02
B65D 81/34

(21) Application number: **07302644**(22) Date of filing: **21.11.95**(71) Applicant: **KAO CORP**

(72) Inventor: **KATAOKA KIYOSHI**
ISHIZUKA NOBUTERU
KANEJIMA EMIKO
SHIGETA AKIRA
YASUKAWA TAKUJI

(54) **INSTANT FOOD PACKED IN CONTAINER AND ITS COOKING, AND CONTAINER FOR INSTANT FOOD**

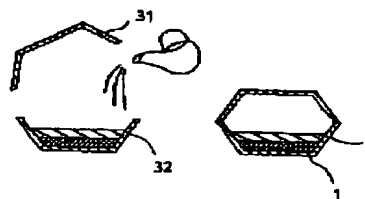
(57) Abstract:

PROBLEM TO BE SOLVED: To obtain the subject food comprising specific ingredients, not deteriorated in the original textures of the ingredients, and enabling to simultaneously eat the ingredient expressing a highly fresh flavor and a highly fresh color when restored, and the other ingredient, on a dish desiring to enjoy a good texture.

SOLUTION: This instant food comprises an ingredient 1 capable of being restored by contact with water or hot water and another ingredient 2. The ingredient 2 is disposed on a container side for pouring the water or the hot water thereon, and the other ingredient 1 is disposed thereunder. A method for cooking the food preferably comprises pouring the water or the hot water in the container in an amount sufficient for restoring the ingredient 1 disposed under the ingredient 2, restoring the ingredient 1, and subsequently vertically turning the container to cover the ingredient 2 with the restored ingredient 1. Concretely, the employment of a lyophilized GOMOKU soup (a soup mixed with various vegetables, fishes and meats) as the ingredient 1 and simultaneously the employment of the dry

buckwheat noodles as the ingredient 2 can give a chow mein enabling to simultaneously enjoy the texture of the dry buckwheat noodles and the fresh flavor and color of the ingredient 1.

COPYRIGHT: (C)1997,JPO



BEST AVAILABLE COPY

(19)日本国特許庁 (J P)

(12) 公 開 特 許 公 報 (A)

(11)特許出願公開番号

特開平9-140344

(43)公開日 平成9年(1997)6月3日

(51)Int.Cl.⁶

A 2 3 L 1/162

B 6 5 D 77/02

81/34

識別記号

庁内整理番号

F I

A 2 3 L 1/162

B 6 5 D 77/02

81/34

技術表示箇所

F

A C4

審査請求 未請求 請求項の数4 O L (全 4 頁)

(21)出願番号 特願平7-302644

(22)出願日 平成7年(1995)11月21日

(71)出願人 000000918

花王株式会社

東京都中央区日本橋茅場町1丁目14番10号

(72)発明者 片岡 潔

茨城県鹿島郡神栖町東深芝20 花王株式会社研究所内

(72)発明者 石塚 信輝

茨城県鹿島郡神栖町東深芝20 花王株式会社研究所内

(72)発明者 金島 恵美子

茨城県鹿島郡神栖町東深芝20 花王株式会社研究所内

(74)代理人 弁理士 古谷 馨 (外3名)

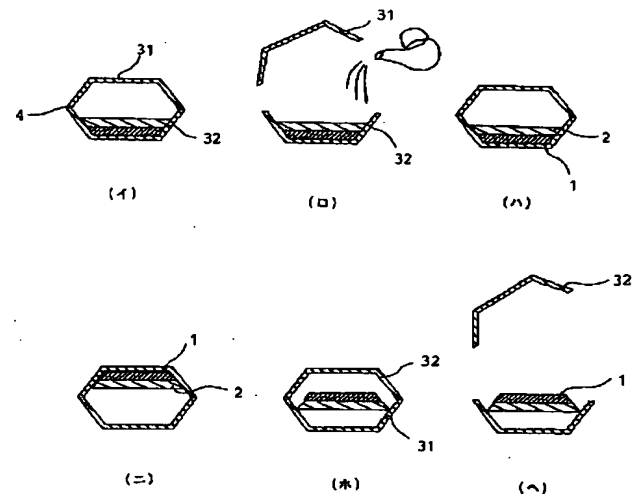
最終頁に続く

(54)【発明の名称】 容器入りインスタント食品及びその調理方法、並びにインスタント食品用容器

(57)【要約】

【課題】 具材の有する歯ごたえを楽しみたい種類の料理に於いて、具材が本来有する優れた食感を損なうことなく、更に還元等により新鮮感の高い風味と色彩食を発現する具材とを同時に食することのできるインスタント食品を提供する。

【解決手段】 容器中で湯等を注ぐ側に具材2を、その下に湯等で還元する具材1を配置した容器入りインスタント食品と、湯等を具材1が還元するに足る分量加え、容器を上下反転することで具材2に具材1が上から掛かった状態の食品を得る調理方法と、反転可能な上面及び下面何れも静置可能であって、側面の中程に密閉性のある開却可能な接合部を有する又は上下に蓋のあるインスタント食品用容器を提供する。



【特許請求の範囲】

【請求項 1】 水又は湯に接することで還元または復元する具材 1 と別の具材 2 とからなり、容器中で湯または水を注ぐ側に具材 2 を、反対側に具材 1 を配置した容器入りインスタント食品。

【請求項 2】 別の具材 2 が乾燥食品特有の歯ごたえのある具材である請求項 1 に記載の容器入りインスタント食品。

【請求項 3】 請求項 1 項又は 2 項に記載の容器入りインスタント食品に於いて、湯または水を具材 1 が還元または復元するに足る分量加え、容器を上下反転することで具材 2 に具材 1 が上から掛かった状態の食品を得る容器入りインスタント食品の調理方法。

【請求項 4】 反転可能な上面及び下面が何れも静置可能であって、側面の中程に密閉性のある開閉若しくは着脱自在な接合部、又は上下に蓋のあるインスタント食品用容器。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】この発明は、水又は湯に接することで還元または復元する容器入りインスタント食品に関する。更に詳しくは、2 以上の具材を使用した上記インスタント食品であって、その内の少なくとも 1 の具材は、乾燥食品特有の歯ごたえを楽しむことのできるものとした容器入りインスタント食品及びその調理方法、並びに該インスタント食品に適した容器に関する。

【0002】

【従来技術及び本発明が解決しようとする課題】従来提供されているインスタント食品には、乾燥麺やその他の具材に湯又は水等を注いで還元または復元させる容器入りインスタント食品（以下、インスタント食品とする。）が提供されている。かかるインスタント食品は、その調理方法が極めて容易であり、手軽に食することができることから、麺類を中心として多種多様の商品が提供されるに至っている。

【0003】従来提供されているインスタント食品は、容器中の乾燥麺やその他の具材を一緒にして湯又は水等を注いで還元または復元させることから、該インスタント食品を食する際には、全ての具材が一様に還元または復元されて柔らかくなり、決して歯ごたえを楽しみながら食することができるとは言い得ないものが殆どである。

【0004】しかし料理によっては、かた焼きそばに代表されるように、具材の有する歯ごたえを楽しみたい種類のものが数多く存在しており、かかる種類の料理に於いても従来提供されているインスタント食品の如く、水又は湯で還元または復元して食することとした場合には、具材が本来有する優れた食感を損なってしまうため、非常に勿体無いこととなる。

【0005】

【課題を解決するための手段】本発明者等は、上記課題を解決するために鋭意検討した結果、インスタント食品を構成するに当たって、具材を乾燥食品特有の歯ごたえのある具材と、水又は湯で還元または復元することで乾燥食品特有の新鮮感の高い風味と色彩を発現する具材との両者に分別し、後者の水又は湯に接することで還元する具材 1 を、優先的に水又は湯で還元または復元することにより、料理の種類に応じて特定の具材が本来有している食感を損なうことなく滋味に食することのできる容器入りインスタント食品を見出して本発明に至ったものである。

【0006】即ちこの発明は、水又は湯に接することで還元または復元する具材 1 と、別の具材 2 とからなり、容器中で湯または水を注ぐ側に具材 2 を、反対側に具材 1 を配置した容器入りインスタント食品を提供するものである。この容器入りインスタント食品を調理するに当たっては、湯または水を具材 1 が還元または復元するに足る分量加え、具材 1 が復元等した後、容器を上下反転することで具材 2 に具材 1 が上から掛かった状態の食品を得ることができる。

【0007】

【発明の実施の態様】水または湯と接することで還元又は還元（以下、「湯戻し」とも言う。）する具材 1 としては、例えば流動性のあるスープ、シチュー類でも、固形分の多い八宝菜やチンジャオロース等の野菜や肉の炒め物のような料理でも良く、このような物としては具体的には、五目スープ、チンジャオロース、八宝菜、シチュー、カレーシチュー、親子丼またはカツ丼等の丼物の具又はミートソース等を例示することができる。これらは主に呈味成分を含有している。

【0008】また上記具材 1 とは別の具材である歯ごたえを楽しみたい具材 2 としては、多少水などにふやけても、或いは全く水分を吸収しなくても食べられるものであり、このような具材としては、例えば油揚げ米飯、コーンフレーク若しくはポテトチップス等をそのまま、又は各種麺類、パン粉、イモ類、米飯若しくはトウモロコシ類などの乾燥食品等を挙げることができる。これらは主に澱粉を含有している。

【0009】この発明は、乾燥食品特有の歯ごたえのある具材 2 と、水または湯で還元又は還元することで乾燥食品特有の新鮮感の高い風味と色彩を発現する具材 1 とを同時に楽しめる料理を、「一つの容器を使うだけ」という手軽さで調理できる商品へと応用できるものである。本発明のインスタント食品においては、調理後の出来上がった食品は、以下の有利な効果を楽しむために、具材 2 の上に具材 1 が掛かっている料理形態となっている必要がある。

【0010】即ち、本発明のインスタント食品は、上記の料理形態とすることにより、第 1 に、具材の種類、色彩に富んだ具材 1 が上に掛かっているの美味しいそう

に見える。第2に、具材1から具材2へと程良く水分が移行し、食べやすくなる。第3に、具材2が容器の底と接することで安定するので、箸などの食器で具材2を割りながら食べるのに便利である等の有利な効果を得ることができるのである。

【0011】上記の通り、出来上がった食品において、具材2の上に具材1が掛かっている料理形態とする為には、以下の3つの手段をとる必要がある。

【0012】(1) 出来上がった食品において、容器内で具材1の上に具材2が配置される必要がある。

(2) 具材1を湯戻しした後、容器を上下にひっくり返す等、具材2の上に具材1を配置する為の操作が必要である。

(3) 上下にひっくり返すことを可能とした容器を採用する。

【0013】また、本発明においては、上記のインスタント食品の調理方法として、容器内に、具材2の下に配置された具材1が還元または復元するに足る分量（但し、完全に具材2が湯戻りしてしまうと、従来のインスタント食品と略同様になり、目的とする歯ごたえ感は損なわれてしまう。）の水又は湯を加え、具材1が還元または復元した後、容器を上下反転させる方法をも開示するものであり、該調理方法中で容器を反転することにより、具材2を容器底に移動させ、更に具材2の上に還元または復元した具材1を載せた状態とすることができる。

【0014】上記の調理方法は、上面及び下面何れも静置可能とすることにより、上下反転しても静置可能であって、側面の中程に密閉性のある開閉若しくは着脱自在な接合部、又は上下に着脱自在な蓋のあるインスタント食品用容器を採用することにより容易に行うことができる。該容器には、接合部を開放する又は蓋を取り外す等により、少なくとも湯又は水を注入する為の開口部と、容器を上下反転して具材2の上に具材1を載せた際に、食品を食べるための開口部とを有する必要がある。接合部が底部より広がりのある容器を2つ接合した場合には、該容器を上下逆さまにしたときに具材の上下の移動が円滑となる。

【0015】さらに本発明のインスタント食品においては、以下の態様とすることもできる。

【0016】(1) 容器内側と具材とが3カ所以上で接することにより、輸送中に夫々の具材（具材1及び具材2）が崩れることのないものとする。

(2) 具材2に湯をかけたくない場合には、具材2と食品容器3との間に適度な隙間を設け、その隙間から湯等を具材1に注ぐことができるものとする。

(3) 上記(2)の場合、具材2をドーナツ型の形状とし、その中央の孔から湯等を具材1に注ぐことのできるものとする。

(4) 具材2に湯を掛けても良い場合で、具材2を取り

出すのが面倒であり、しかも湯等の添加量を厳密にしたときは、容器側面に透明材質を用いた覗き窓をつける。

(5) 容器を逆さまにした状態に於いて、具材1及び具材2（特に具材1）が落下しにくい具材の時は、底部に空気孔を設けて容易に落下可能とする。

【0017】

【実施例】以下、本発明を、かた焼きそばのインスタント食品を具体化した一実施例に基づいて説明するが、本発明はこの実施例に限定されるものではない。

【0018】図1は、この発明の実施例を示す断面略図であり、図2はこの発明の実施例に示すインスタント食品の調理方法を示す調理工程図である。

【0019】本実施例のインスタント食品（かた焼きそば）においては、水または湯と接することで還元又は還元する具材1として凍結乾燥の五目スープを採用している。また、歯ごたえを楽しみたい具材2としては乾燥そばを採用し、それら両具材（具材1及び具材2）は、図1に示す如く、広袴状に開口し、接合部が底部よりも広がりのある容器上部材31と容器下部材32とからなり、容器上部材31及び容器下部材32の夫々の開口を着脱自在に一体化して接合部としたインスタント食品用容器3の容器下部材32内に、具材2の下に具材1を配置（即ち具材1を容器下部材32の底の方に配置）して収容されている。

【0020】この実施例のインスタント食品の調理方法としては、図2に示す如く、インスタント食品用容器3の容器上部材31を取り外した後（図2（イ））、容器上部材31の開口部4から、乾燥そば（具材2）の下方にある凍結乾燥の五目スープ（具材1）が浸る程度に熱湯を注いで（図2（ロ））、容器上部材31を容器下部材32に被せて一体状とする。そして具材1が還元した時点で（図2（ハ））、容器3を反転させて（図2

（ニ））、下方に位置する容器上部材31に具材1及び具材2を落下させる（図2（ホ））。その結果、容器上部材31内には、具材2の上に具材1が載った調理形態となり、容器下部材32を取り外すことにより（図2

（ヘ））、具材2の乾燥そばの歯ごたえと、具材1の還元又は還元して発現する新鮮感の高い風味と色彩とを楽しむことが可能となる。

【0021】

【発明の効果】本発明のインスタント食品によれば、従来のインスタント食品では実現（提供）できなかった、特定の具材2の優れた歯ごたえを損なうことなく滋味に食することのできる料理が提供できる上、更に、この歯ごたえのある具材2と、湯などで還元又は還元することにより発現する乾燥食品特有の新鮮感の高い風味と色彩とを有する具材1とを同時に食することができ、固いだけ（歯ごたえのあるものだけ）、或いは柔らかいだけのインスタント食品では得ることのできなかった食感を楽

5

しむことができる。

【0022】また本発明のインスタント食品は、上記の特定の調理方法によって調理された場合には、歯ごたえのある具材2の上に、新鮮感の高い風味と色彩とを有する柔らかい具材1が載った調理形態となり、見た目も鮮やかであって、更に具材2が最後までふやけることなく滋味に食することのできる食品となる。この調理方法は、特に上記のインスタント食品用容器を採用することにより、容易に実施することができる。

【図面の簡単な説明】

【図1】 この発明の実施例を示す断面略図である。

【図2】 (イ)～(ヘ)は、この発明の実施例に示

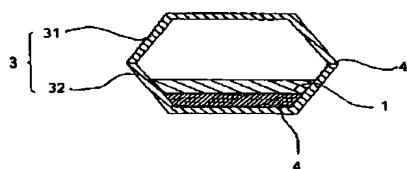
6

すインスタント食品の調理方法を示す調理工程図である。図(イ)調理前の状態を示す断面略図であり、図(ロ)、図(ハ)、図(ニ)、図(ホ)の工程を経て、図(ヘ)の断面略図に示すようなインスタント食品が調理される。

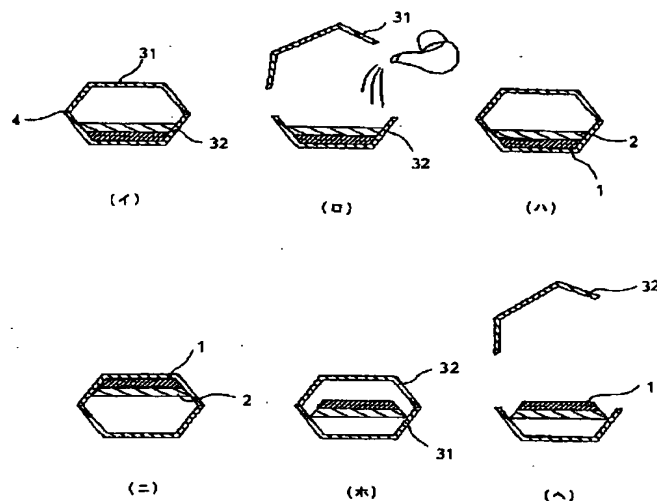
【符号の説明】

- | | |
|----|-------------|
| 1 | 具材1 |
| 2 | 具材2 |
| 3 | インスタント食品用容器 |
| 31 | 同 上部材 |
| 32 | 同 下部材 |
| 4 | 接合部 |

【図1】



【図2】



フロントページの続き

(72)発明者 繁田 明
茨城県鹿島郡神栖町東深芝20 花王株式会
社研究所内

(72)発明者 安川 拓次
茨城県鹿島郡神栖町東深芝20 花王株式会
社研究所内

**This Page is Inserted by IFW Indexing and Scanning
Operations and is not part of the Official Record**

BEST AVAILABLE IMAGES

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images include but are not limited to the items checked:

- ☐ BLACK BORDERS
- ☐ IMAGE CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES
- ☐ FADED TEXT OR DRAWING
- ☒ BLURRED OR ILLEGIBLE TEXT OR DRAWING
- ☐ SKEWED/SLANTED IMAGES
- ☐ COLOR OR BLACK AND WHITE PHOTOGRAPHS
- ☐ GRAY SCALE DOCUMENTS
- ☐ LINES OR MARKS ON ORIGINAL DOCUMENT
- ☒ REFERENCE(S) OR EXHIBIT(S) SUBMITTED ARE POOR QUALITY
- ☐ OTHER: _____

IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.

As rescanning these documents will not correct the image problems checked, please do not report these problems to the IFW Image Problem Mailbox.